

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil umbi-umbian, antara lain singkong atau ubi kayu, ubi jalar, ubi talas, kentang, dan lain sebagainya. Berbagai umbi-umbian ini dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan yaitu ubi yang direbus, dikukus, digoreng, kolak, kripik, opak, dan tape. Pengolahan umbi-umbian sebagai bahan makanan tersebut diharap tidak menghilangkan kandungan gizi asalnya. Tanaman Singkong (*Manihot utillissima*) merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi cukup lengkap. Kandungan zat dalam tanaman singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum (Jayus, 2005).

Tape singkong merupakan bentuk makanan olahan dengan proses fermentasi. Prinsip dasar proses fermentasi adalah degradasi komponen pati menjadi dekstrin dan glukosa, selanjutnya glukosa diubah menjadi alkohol atau asam sehingga hasil dari proses fermentasi terasa sedikit asam atau sedikit manis dan asam alkoholik. Tape singkong biasanya dibiarkan dalam bentuk warna putih.

Bahan pewarna alami adalah bahan pewarna dari sumber nabati, hewani atau mineral (Cahyadi, 2006). Zat warna yang sudah sejak lama dikenal dan digunakan misalnya daun pandan, daun suji, dan daun katuk untuk warna hijau, untuk warna kuning digunakan kunyit. Pemanfaatan

pewarna makanan dapat dilakukan dengan ekstrak pada daun yang diambil airnya sehingga akan menghasilkan warna hijau atau kuning (Rahmah, 2010).

Dalam penelitian ini digunakan singkong dengan bahan pewarna yang berasal dari daun katuk, dengan menggunakan konsentrasi ekstrak daun katuk yang berbeda yang selama ini masih jarang di pasaran. Hafsah Nur Laili Rahmah (2010) Ekstrak daun katuk dapat digunakan sebagai pewarna pada pembuatan tape singkong karet (*Manihot esculanta*) (Rahmah, 2010), tape buah sukun serta menurut (A. Santosa, 2010), tape beras ketan putih (Astawan, 2004).

Dipilihnya daun katuk karena merupakan tanaman obat tradisional yang mempunyai zat gizi tinggi, sebagai antibakteri, dan mengandung beta karoten sebagai zat aktif warna karkas serta dapat memperlancar produksi ASI. Kandungan daun katuk antara lain juga senyawa fitokimia seperti: *saponin*, *flavonoid*, dan *tanin*, *isoflavonoid* yang menyerupai estrogen dan ternyata mampu memperlambat berkurangnya massa tulang (*osteomalasia*), sedangkan *saponin* terbukti berkhasiat sebagai antikanker, antimikroba, dan meningkatkan sistem imun dalam tubuh. Kandungan nutrisi per 100 g katuk mengandung kalori 59 kal, protein 4,8 g, lemak 1 g, karbohidrat 11 g, kalsium 204 mg, fosfor 83 mg, besi 2.7 mg, vitamin A 10370 SI, vitamin B1 0.1 mg, vitamin C 239 mg, air 81 g b.d.d (40%) (Wiradimadja, 2010).

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian penambahan ekstrak daun katuk pada pembuatan tape singkong (*Manihot utilisima*) untuk mengetahui konsentrasi penambahan

ekstrak daun katuk yang paling baik dilihat dari kualitas organoleptik tape singkong, maka peneliti mengajukan judul “UJI ORGANOLEPTIK TAPE SINGKONG (*Manihot utilissima*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*)”.

B. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan untuk menghindari meluasnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah, sebagai berikut:

1. Subyek penelitian

Subyek penelitian yaitu ekstrak daun katuk hijau (*Sauropus androgynus*).

2. Obyek penelitian

Obyek penelitian adalah tape singkong (*Manihot utilissima*).

3. Parameter

Parameter yang digunakan adalah pengukuran organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

C. Perumusan Masalah

Dari pembatasan masalah maka, dapat dirumuskan permasalahan yaitu: Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun katuk terhadap organoleptik tape meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur tape singkong yang dihasilkan?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun katuk terhadap organoleptik tape meliputi: warna, rasa, aroma dan tekstur tape singkong yang dihasilkan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang bersangkutan, diantaranya:

1. Untuk pengembangan IPTEK yaitu dapat dipakai untuk menambah pengetahuan tentang pemanfaatan daun katuk sebagai pewarna makanan dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.
2. Memberi alternatif kepada masyarakat untuk mengolah makanan pokok menjadi makanan penganan.
3. Sebagai bahan referensi bagi penelitian yang akan datang.